

Karayemişli Muhallebi

Toplam 67 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Trabzon usulü karayemişli muhallebi, karayemiş püresini sütlü tabanla buluşturarak meyveli bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Karayemiş
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 4 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Vanilin

Yapılış

1. Karayemişleri çekirdeklerinden ayırarak püre haline getirin.
2. Karayemişli taban için süt, nişasta ve şekeri soğukken çırptın.
3. Karayemişe uygun sütlü taban 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. Karayemiş püresini ocaktan sonra karıştırarak rengi matlaşmasın.
5. Kaselelere paylaşarak 15 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Karayemiş püresini süzmek muhallebi içinde kabuk parçası kalmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Karayemişli muhallebiyi soğuk kasede sunup karayemişleri beyaz yüzeyin üstünde bırakın.

Alerjenler

Süt